



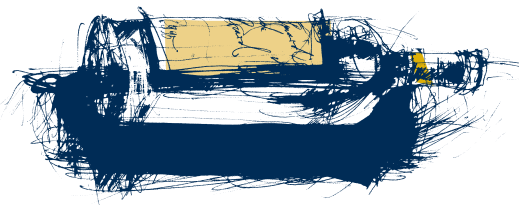
HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## Baricci, Brunello di Montalcino, rosso

Region: Toskana  
Erzeuger: Azienda Agricola Nello Baricci – Montalcino  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Sangiovese  
Bestell-Nr.: ITO020207

2007 ist definitiv der größte Jahrgang aller Zeiten in Montalcino – Mit der Höchstbewertung von 5 Sternen durch die Kommission des Consorzio del Vino Brunello di Montalcino geadelt! Vergleichbar in seiner Ausnahmegüte den allen Weinliebhabern bekannten Jahrhundertjahrgängen 2004 im Piemont, 2009 in Bordeaux und 2007 an der südlichen Rhône. MERUM wertet im großen Brunello-Test den ebenfalls großartigen Jahrgangsvorgänger als einen der drei besten Weine unter 170 degustierten und teilweise dramatisch teureren Prestigewächsen! Die langlebigen aristokratischen Brunelli von Baricci brillieren als urwüchsige unverwechselbare Sangiovese-Unikate mit Herz und Seele. Es sind Jahrgang für Jahrgang urtraditionelle Weine, die durch feinste Beerenfrucht (und zwar insbesondere die roten und nur sehr wenig die schwarzen, oft zur Überreife tendierenden Früchte, dazu Anklänge nach Kirschen, Rosen, Orangenblüten, balsamischen Noten und noblen mediterranen Kräutern), eine unvergleichliche Eleganz und ein langes Finale den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaustragen. Und dieser fabelhafte 2007er, ein ganz, ganz großes Jahr für die Region wie für unseren Traditionalisten Baricci selbst, ist bei aller inneren Dichte, samtener Fülle und lasziven Vollmundigkeit wegen seiner wohl zuvor so noch nie erreichten Frische geradezu ein Antipodenwein zu den nur allzu vielen „dicken“, marmeladigen Wuchtbrummen und zu den austauschbaren Weltweinen im technisch gestylten Einheitslook, die leider viel zu häufig in Italien, gerade auch in der Toskana, vinifiziert werden. Liebhaber eines „altmodischen“, handwerklichen Weinstils werden begeistert sein: Die Zeit scheint still zu stehen. Oder gar zurückgedreht. In eine Epoche, als die Begriffe ‚winemaking‘ oder ‚Atomisierung‘ von Weinen und ‚labortechnische Wiederausammensetzung‘ (heiße Kandidaten für das Unwort des Jahres wahrer Weinliebhaber!) unbekannt waren und handwerkliches Ethos eines visionären Wein„bauern“ allein die Qualität und Größe eines Weines bestimmte. Ein Glas Brunello, Baguette mit Antipasti und Käse und eine emotionalberührende Abendstimmung in Montalcino: Herz, was begehrt Du mehr?<!-- © Karl-Heinz Bitter --> Verstehen Sie, werte Kunden, mich bitte nicht falsch. Früher war nicht alles besser. Bei weitem nicht. Ich begrüße natürlich viele Neuerungen, die in den letzten Jahrzehnten die Welt so positiv veränderten. Aber manche tradierte Wertvorstellungen kommen meinem Weltbild auch sehr nahe. Dazu gehören Verlässlichkeit, Ehrlichkeit, Weltoffenheit, keine Toleranz der Intoleranz gegenüber und die Liebe zum Echten. Zum wahren Leben. Darüber kann natürlich jeder von uns unterschiedliche Vorstellungen haben, gemeinsam finden könnten

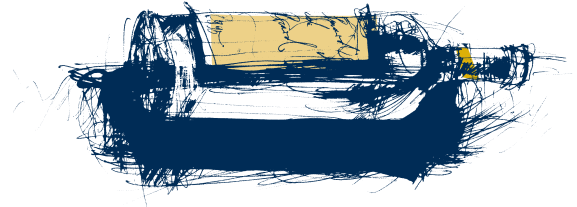




HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 55

wir uns vielleicht in einem ureigenen, unverfälschten Kosmos, wie ihn dieser Archetypus von Brunello sein eigen nennt: Ein nobler Kern intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Opulenz von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird und cremige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, nein, streicheln und lieblichen zärtlich die Zunge. Welch phantastische Säurestruktur (!) für einen Südwein, welche herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welche animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige und zugleich wilde aromatische Transparenz, gepaart mit warmer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen Nello Bariccis unmodisch-urwüchsigen Brunello einmalig und stets mit Freude in einer Blindprobe identifizierbar. Dies ist burgundische Noblesse in erfrischend spröder Verpackung, Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Wie der Wein – authentischer kann man einen Brunello auf der Flasche nicht erleben! Vergleichen Sie, wertere Kunden, Qualität und Preis dieses edlen Weines doch bitte einmal mit dem der Montalciner oder irgendeinem anderen Weltklassewein aus Italien: Er macht schlichtweg Staunen! Selbst in den Prestigeregionen der Weinwelt gibt es sie also noch, selten zwar, aber bisweilen kann man sie finden – Fabelqualitäten zu werten Preisen, wie dieser authentische Heimatwein voller Noblesse, Charakter und Originalität! Mein Fernweh nach Montalcino entflammt jedenfalls stets aus Neue, wenn ich ihn zu Hause verkostete: Ein Brunello, der nach nichts außer Brunello schmeckt! Brunello Baricci 2007 – Das muss nochmals ganz deutlich gesagt werden: Ein urtraditioneller Rotwein nobelster toskanischer Provenienz! Eine begeisternde, eher ungewöhnliche Frische und eine formidable Struktur, eine traumhafte Balance aller Komponenten, ein samtener Körper, seidene Tannine und eine geradezu burgundische Präzision in Reinkultur! Liebhaber originärer winzlerlicher Handwerkskunst, deren Visionen großer Weine in unverfälschten Heimat-Herzblutweinen authentischen Charakters ihre Entsprechung finden, werden begeistert sein und sich auf Sternstunden ihres Lebens in hedonistischen Höhenflügen freuen können! Aber bitte nicht laut weitersagen: Die Quantität dieser betörenden Droge ist leider arg begrenzt! Zu genießen ab sofort wegen seiner phantastisch feinen, schmelzigen Tannine (Dekantieren bitte oder über wenigstens zwei Abende aus der geöffneten Flasche probieren), Höhepunkt bis ca. 2020. PS I: In MERUM urteilt Andreas März nach einer umfassenden Verkostung (170 Brunelli wurden degustiert) des auch schon herausragenden, jahrgangsbedingt aber doch etwas hinter der singulären Größe der 07er einzuschätzenden 2006er begeistert: „Brunello di Montalcino ist der klassische Grand Cru der Toskana! Ein einzigartiger Wein, wenn es auch weniger begeisternde Brunello gibt, als es für eine der höchst bewerteten Appellationen der Welt wünschbar wäre.“ Und dann adelt er ganze DREI Pretiosen „aus einem geradezu unübersichtlichen Angebot von verschiedenen Etiketten“ (und teilweise dramatisch teureren Prestigewachsen) mit der höchsten Bewertung. Darunter unseren Ur-Brunello von Baricci! © Karl-Heinz Bitter PS II: Im Übrigen kommentiert März seine Verkostung mit sympathisch offenen Worten, die ich Ihnen ebenfalls nicht vorenthalten möchte: „Bei unseren Bewertungen zählt für uns neben Vielschichtigkeit und Komplexität vor allem die Eleganz. Größe ist für mich nicht ein Synonym für schwarzes Rubin, überreife Konzentration, für Tanninstruktur, sondern für Feinheit, für Eleganz, für Tiefe und Nachklang. Ich möchte Wein trinken, genießen, in seinem Nachhall schwelgen. Er soll mich für einen Moment alles vergessen machen, mich schweben lassen. Was interessiert mich, ob der Wein lagerfähig ist oder nicht, ob er dies ist oder das? Entweder es macht Klick oder eben nicht. Das ist wie bei der Liebe. Nicht immer ist es die Schönste, sondern die, bei der das Feeling stimmt. Und dieses stimmt perfekt zwischen mir und einigen dieser Brunello.“ Salute! PS III: Für den großartigen 2006er Brunello erhielt unsere in stimmigem Einklang mit der Natur arbeitende und sich stets am Prinzip der Nachhaltigkeit orientierende sympathische Familie Baricci auch schon zum zweiten Mal den begehrten „Snail-Award“ von Slow-Wine (dem Weinführer von Slow Food), der nicht nur die Auszeichnung für höchste Qualität beinhaltet, sondern auch für Authentizität und Nachhaltigkeit. Slow food fordert: „Nachhaltigkeit bedeutet, dass wir die Aufmerksamkeit auf die Folgen legen, in welcher Art wir unser Essen und Trinken produzieren. Wir müssen gute Verwalter der Umwelt sein, in der wir leben, wir müssen die biologische Vielfalt, von der wir abhängig sind, schützen, wir müssen menschlich sein zu den Tieren und fair zu den

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



*Menschen, die wir beschäftigen. Wir müssen also darauf bestehen, dass qualitativ hochwertige Lebensmittel zur Verfügung stehen, die wir über handwerkliche Abläufe in der Tradition der Region gewinnen, die gut, sauber und fair sind.” PS IV: Nach meiner Verkostung hatte ich mit Francesco Baricci telefoniert. Dem Enkel des Magiers. Habe ihm zum 2007er Brunello gratuliert. Habe ihm gesagt, dass ich den Wein mit einer Weltklassenote bepunktet habe und dass ich am Abend zuvor ganz allein die ganze Flasche leer getrunken habe. In kürzester Zeit! Normalerweise spucke ich bei meinen Weinproben alle Weine aus. Konsequent! Aber gestern ging das nicht. Oder das Zeug ist irgendwie verdunstet ;- ) Francesco hat sich sehr gefreut. Denn sein Großvater lobt ihn NIE. Der große alte Mann des Brunello ist ein äußerst kritischer Geist. Alles kann man besser machen, meint er stets. Auch das beste. „Aber”, sagte mir Francesco, „beim 07er Brunello hat er nicht gemeckert. Gar nichts hat er gesagt. Nur so ein undefinierbares ‚mmmhhhh‘ gab er von sich. Klang irgendwie nach Zufriedenheit. Und, seine Augen strahlten. So, wie ich sie noch nie habe strahlen sehen. Da spürte ich, mein Großvater war innerlich sehr berührt. Ich glaube gar, er war begeistert.” Herzlichen Glückwunsch unserer sympathischen Winzerfamilie Baricci im Herzen der Toskana!*